NL Gebruiksaanwijzing 2
EN User manual 10
FR Notice d'utilisation 17
DE Benutzerinformation 25
ES Manual de instrucciones 33

USER MANUAL

Glaskeramische kookplaat
Ceramic glass hob
Table vitrocéramique
Glaskeramikkochfeld
Placa vitrocerámica

ZANUSSI

Get Living!

ZVT64X

Inhoud

Veiligheidsinformatie _____ 2
Installatie _____ 3
Beschrijving van het apparaat _____ 5
Bediening van het apparaat _____ 6
Handige aanwijzingen en tips _____ 7
Onderhoud en reiniging _____ 8
Wat moet u doen, als... _____ 8
Milieubescherming _____ 9

Wijzigingen voorbehouden

⚠ Veiligheidsinformatie

ⓘ Lees voor uw eigen veiligheid en correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, zelfs wanneer u deze verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.

Algemene veiligheid

⚠ **Waarschuwing!** Mensen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis mogen dit apparaat niet gebruiken. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van dit apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Veiligheid kinderen

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik door volwassenen. Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als het aan staat.

⚠ **Waarschuwing!** Om te voorkomen dat kleine kinderen of dieren per ongeluk het apparaat inschakelen, adviseren wij de kinderbeveiliging te activeren.

Veiligheid tijdens het gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat, voordat u het in gebruik neemt.
- Schakel de kookzones na ieder gebruik uit.
- Gevaar voor brandwonden! Plaats geen metalen bestek of deksels op de kookplaat, want deze kunnen erg heet worden.

⚠ **Waarschuwing! Brandgevaar!** Oververhitte vetten en oliën kunnen snel in brand vliegen.

Gebruik conform de voorschriften

- Controleer het apparaat altijd tijdens gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik!
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Plaats geen brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of voorwerpen die kunnen smelten (bijv. plastic folie, plastic, aluminium) op of in de buurt van het apparaat.
- Pas op als u het apparaat aansluit in de buurt van een stopcontact. Voorkom contact tussen elektrische verbindingen en het apparaat of heet kookgerei. Voorkom dat elektrische verbindingen verstrikt raken.

Voorkoming van beschadiging van het apparaat

- Het glaskeramische oppervlak kan beschadigd raken als er voorwerpen op vallen.
- Kookgerei dat gemaakt is van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems, kunnen krassen veroorzaken op de glaskeramische plaat als deze over het oppervlak worden geschoven.
- Laat kookgerei niet droogkoken, om schade aan het kookgerei en het glaskeramische oppervlak te voorkomen.
- Gebruik de kookzones niet met leeg kookgerei of zonder kookgerei erop.
- Leg nooit aluminiumfolie over welk deel van het apparaat ook.

⚠ **Waarschuwing! Als er een scheur in het oppervlak zit, neem dan de voeding los om elektrische schokken te voorkomen.**

Noteer vóór het installeren de volgende gegevens van het typeplaatje:

- Modelbeschrijving (model).....
- Productnummer (prod. nr.) ....
- Serienummer (ser. nr.) .....

Het typeplaatje van het apparaat bevindt zich aan de onderkant van de behuizing.

Modell ZVT 64X		Prod.Nr. 949 593 018 01	
Typ 58HAD54AO	220-240 V 50-60-Hz		
Made in Germany	Ser.Nr.	6,5 kW	
ZANUSSI			

Veiligheidsinstructies

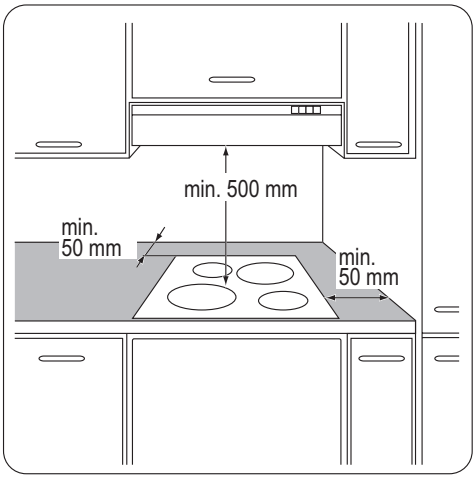
Waarschuwing! Lees deze zorgvuldig!
Controleer of het apparaat niet beschadigd is tijdens het transport. Sluit een beschadigd apparaat niet aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
Alleen een geautoriseerde onderhoudstechnicus kan dit apparaat installeren, aansluiten of repareren. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.
Verander de specificaties van dit product niet en wijzig het niet. Gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.
De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties, enz.)!
Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht!
Tijdens de installatie moet een antistootbescherming zijn aangebracht, bijv. lades mogen alleen worden aangebracht als er onder het apparaat een beschermende vloer aanwezig is!
De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!
Het juiste afdichtmiddel moet worden gebruikt om de opening tussen het apparaat en het werkblad af te dichten!
Bescherm de onderkant van het apparaat tegen stoom en vocht, bijv. van een afwasmachine of oven!
Installeer het apparaat niet naast deuren of onder ramen! Anders kan het hete kookgerei van de kookplaat worden gestoten, als de deuren of ramen worden geopend.

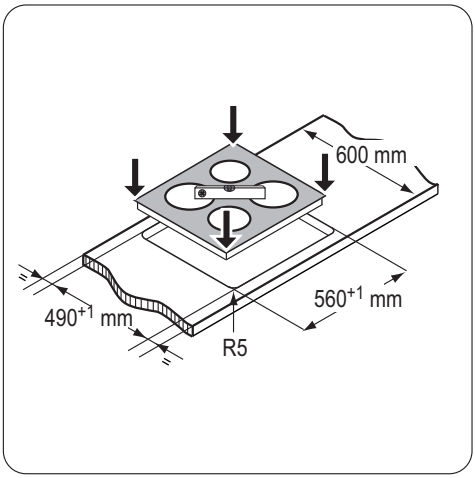
Waarschuwing! Risico van verwonding door elektrische stroom. Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op.

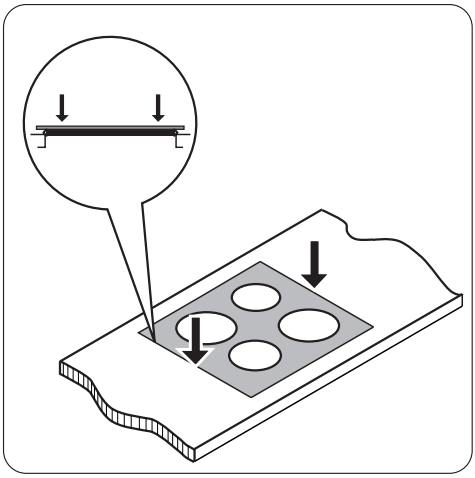
- De netaansluiting staat onder stroom.
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Garandeer de bescherming tegen aanraking door een vakkundige inbouw.
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de klemaansluitingen correct installeren door een gekwalificeerde elektricien.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- In het geval van een eenfase- of tweefase-aansluiting, moet het geschikte netsnoer van het type H05BB-F Tmax. 90°C (of hoger) worden gebruikt.
- Vervang een voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C; of hoger). Neem contact op met onze serviceafdeling.

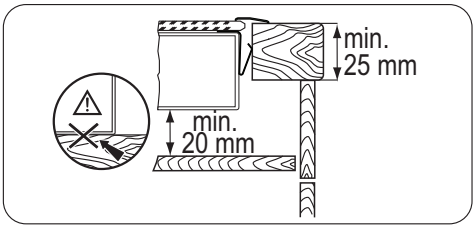
Er moet een voorziening in de elektrische installatie aanwezig zijn die het mogelijk maakt om het apparaat los te koppelen van alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minstens 3 mm.
U dient te beschikken over de juiste scheidingsvoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekstrips en contacten.

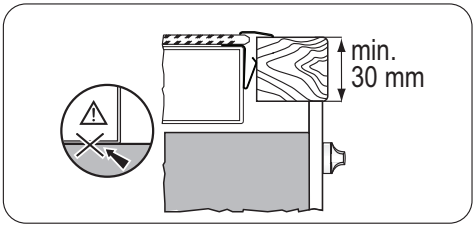
Montage


min. 500 mm
min.
50 mm
min.
50 mm


600 mm
490+1 mm
560+1 mm
R5

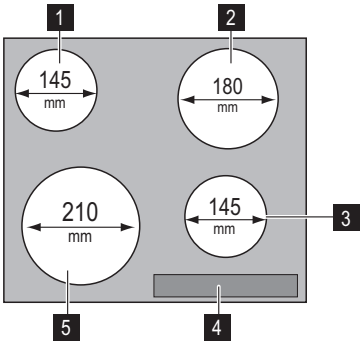



min.
25 mm
min.
20 mm


min.
30 mm

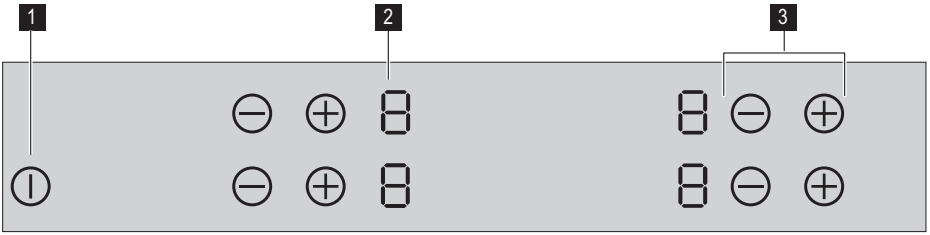
Beschrijving van het apparaat

Indeling kookplaat



1 Enkele kookzone 1200 W
2 Enkele kookzone 1800 W
3 Enkele kookzone 1200 W
4 Bedieningspaneel
5 Enkele kookzone 2300 W

Indeling bedieningspaneel



Gebruik de sensorvelden om het apparaat te bedienen.

	Sensorveld	Functie
1	⏻	schakelt de kookplaat in en uit
2	display temperatuurinstelling	geeft de temperatuurinstelling aan of de functies die zijn ingeschakeld
3	⊕ / ⊖	temperatuurinstelling verhogen of verlagen

Display kookstand

Display	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld
1 - 9	De kookzone wordt gebruikt
E	Er is een storing

Display	Beschrijving
H	Een kookzone is nog heet (restwarmte)
L	Vergrendeling/kinderbeveiliging is ingeschakeld
-	De automatische uitschakeling is actief

Restwarmte-indicatie

⚠ **Waarschuwing!** H Verbrandingsgevaar door restwarmte!

Bediening van het apparaat

In- en uitgeschakeld

Raak ⏻ gedurende 1 seconde aan om het apparaat in- en uit te schakelen.

schakelt de oven uit

De functie schakelt de kookplaat automatisch uit als:

- alle kookzones zijn uitgeschakeld 0
- u de kookstand niet hebt ingesteld nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.
- u een of meer sensorvelden langer dan 10 seconden met een voorwerp (een pan, een doek, enz.) hebt afgedekt. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- u hebt een kookzone na een bepaalde tijd niet uitgeschakeld of hebt de kookstand niet gewijzigd. Zie tabel. - gaat branden.

Automatische uitschakeltijden

Temperatuurinstelling	1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Wordt uitgeschakeld na	6 uur	5 uur	4 uur	1,5 uur

Temperatuurinstelling

⊕ aanraken om te verhogen. ⊖ aanraken om te verlagen. Het display toont de kookstand. ⊕ en ⊖ tegelijk aanraken om kookplaat uit te schakelen.

De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt het ongewenste gebruik van de kookplaat.

Kinderbeveiliging inschakelen

- Schakel de kookplaat in met ⏻ **Stel de kookstand niet in** .
- Raak ⊖ van de twee voorste kookzones gelijktijdig 4 seconden in. Het symbool L gaat branden. Het apparaat uitschakelen.

Kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel de kookplaat in met ⏻ . **Stel de kookstand niet in** .
- Raak ⊖ van de twee voorste kookzones gelijktijdig 4 seconden in. Het symbool 0 gaat branden. Het apparaat uitschakelen.

Kinderbeveiliging tijdelijk uitschakelen voor een enkele kooksessie

- Schakel de kookplaat in met ⏻ . Het symbool L gaat branden.
- Raak ⊖ van de twee voorste kookzones gelijktijdig 4 seconden in. Het symbool 0 gaat branden. **Stel de kookstand binnen 10 seconden in.** U kunt het apparaat inschakelen. Wanneer u de kookplaat uitschakelt met ⏻ , wordt de kinderbeveiliging weer geactiveerd.

Kookgerei

- De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Kookgerei gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of kopperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat.

Energie besparen

- Plaats, indien mogelijk, altijd een deksel op het kookgerei.
- Plaats het kookgerei altijd op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- Schakel voor het einde van de bereidingstijd de kookzones uit, om gebruik te maken van de restwarmte.
- De bodems van de pannen en kookzones dienen dezelfde afmeting te hebben.

Voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Temperatuurinstelling	Gebruik om:	Tijdstip	Tips
1	Bereide gerechten warmhouden	naar behoefte	Afdekken
1-2	Hollandaise saus, smelten: boter, chocolade, gelatine	5-25 min	Tussendoor mengen
1-2	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min	Met deksel bereiden
2-3	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis Reeds bereide gerechten opwarmen	25-50 min	Voeg minstens tweemaal zoveel vloeistof toe als rijst, melkgerechten tijdens het bereiden tussendoor roeren
3-4	Groenten stomen, vis smoren vlees	20-45 min	Voeg een paar eetlepels vocht toe
4-5	Aardappelen stomen	20-60 min	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen
4-5	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten
6-7	Licht gebraden: kalfsoester, kalfs cordonbleu, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	naar behoefte	Halverwege de bereidingstijd omdraaien
7-8	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5-15 min	Halverwege de bereidingstijd omdraaien
9	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van patates frites		

Informatie over acrylamide

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

Onderhoud en reiniging

Reinig het apparaat na elk gebruik.
Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.

⚠ **Waarschuwing!** Scherpe voorwerpen en schurende reinigingsmiddelen beschadigen het apparaat.
Het reinigen van het apparaat met een stoomstraal- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen **verboden.**

ⓘ Krassen of donkere vlekken in de glaskeramiek hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

Verwijderen van vuil:

1. – **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Gebruik een speciale schraper voor de glazen keramische plaat. Plaats een schraper schuin op de glazen keramische plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
   – **Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen** voordat u het schoonmaakt: kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat ten slotte **droog met een schone doek.**

Wat moet u doen, als...

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of gebruiken.	• Er zijn 2 of meer sensorvelden tegelijk aangeraakt. Raak slechts één sensorveld tegelijk aan. • Er ligt water op het bedieningspaneel of het paneel is met vetspatten bedekt. Bedieningspaneel schoonmaken • De kinderbeveiliging is ingeschakeld [L]. Schakel de functie uit. Zie het hoofdstuk "Kinderbeveiliging". • Schakel het apparaat opnieuw in en stel de temperatuur binnen 10 seconden in.
De restwarmte-indicatie gaat niet branden.	De kookzone is niet heet omdat deze slechts kort was ingeschakeld. Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de klantenservice.
Het apparaat stopt.	U hebt ⏻ afgedekt . Maak het sensorveld vrij.
[-] gaat branden.	• De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit en weer in. Oververhittingsbeveiliging voor de kookzone is in werking getreden. Schakel de kookzone uit en weer in.
[E] en een cijfer gaan branden.	Het apparaat heeft een storing. Koppel het apparaat enige tijd los van de elektrische voeding. Haal de zekering uit de zekeringenkast in uw huis. Corrigeer opnieuw. Als [E] opnieuw gaat branden, neem dan contact op met een monteur.

Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te nemen met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens door van het typeplaatje, een driecijferige code voor de glaskeramische plaat (bevindt zich op de hoek van de kookplaat) en de foutmelding die wordt weergegeven.
Bij foutieve bediening van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De

instructies over de klantenservice en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

Milieubescherming

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar. De kunststof onderdelen zijn gemarkeerd, bijv.: >PE<,>PS<, etc. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst.

Contents

Safety information _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 10
Installation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 10
Description of the appliance _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 13
Operating the appliance _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 14
Helpful hints and tips _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 14
Care and cleaning _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 15
What to do if... _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 16
Environment concerns _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 16

Subject to change without notice

⚠ Safety information

ⓘ For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before installation and use. Always keep these instructions with the appliance even if you move or sell it. Users must fully know the operation and safety features of the appliance.

General safety

⚠ **Warning!** Persons (including children) with reduced physical sensory, mental capabilities or lack of experience and knowledge must not use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person responsible for their safety.

Child safety

- Only adults can use this appliance. Children must get supervision to make sure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. There is a risk of suffocation.
- Keep children away from the appliance when it is on.

⚠ **Warning!** Start the child safety device to prevent small children and pets from an accidental activation of the appliance.

Safety during operation

- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before the first use.
- Set the cooking zones to "off" after each use.
- Risk of burns! Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking surface, as they can become hot.

⚠ **Warning! Fire danger!** Overheated fats and oils can ignite very quickly.

Correct operation

- Always monitor the appliance during operation.
- Only use the appliance for domestic cooking tasks!
- Do not use the appliance as a work or a storage surface.
- Do not put or keep very flammable liquids and materials, or fusible objects (made of plastic or aluminium) on or near the appliance.
- Be careful when you connect the appliance to the near sockets. Do not let electricity bonds touch the appliance or hot cookware. Do not let electricity bonds tangle.

How to prevent a damage to the appliance

- If the objects or cookware fall on the glass ceramic, the surface can be damaged.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the glass ceramic if you move them on the surface.
- Do not let cookware boil dry to prevent the damage to cookware and glass ceramics.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not cover any part of the appliance with aluminium foil.

⚠ **Warning! If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electric shock.**

Installation

ⓘ **Before the installation** , note down this data from the rating plate:

- Model description (Modell).....
- Product number (Prod. Nr.) ....
- Serial number (Ser. Nr.) .....

You find the rating plate of the appliance on its lower casing.

Modell ZVT 64X		Prod.Nr. 949 593 018 01	
Typ 58HAD54AO	220-240 V 50-60-Hz		
Made in Germany	Ser.Nr.	6,5 kW	
ZANUSSI			

Safety instructions

⚠ **Warning!** You must read these!

Make sure that the appliance is not damaged because of transportation. Do not connect a damaged appliance. If it is necessary, speak to the supplier.

Only an authorised service technician can install, connect or repair this appliance. Use only original spare parts.

Only use built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

Do not change the specifications or modify this product. Risk of injury and damage to the appliance.

Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical safety rules etc.)!

Keep the minimum distances to other appliances and units!

Install anti-shock protection, for example install the drawers only with a protective floor directly below the appliance!

Protect the cut surfaces of the worktop against moisture with a correct sealant!

Seal the appliance to the work top with no space left with a correct sealant!

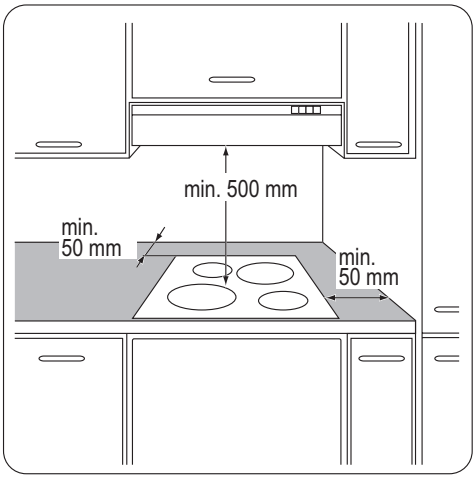
Protect the bottom of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven!

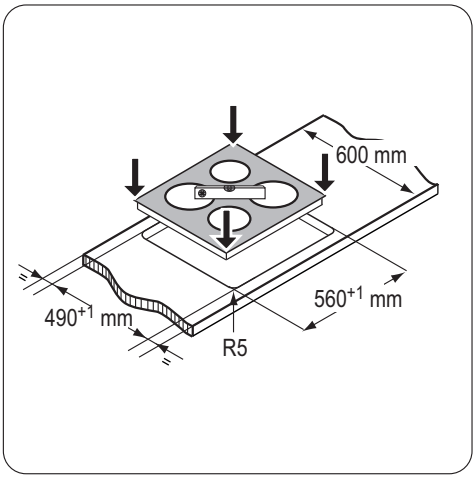
Do not install the appliance adjacent to doors and below windows! If not, hot cookware can be hit off the hob when you open doors or windows.

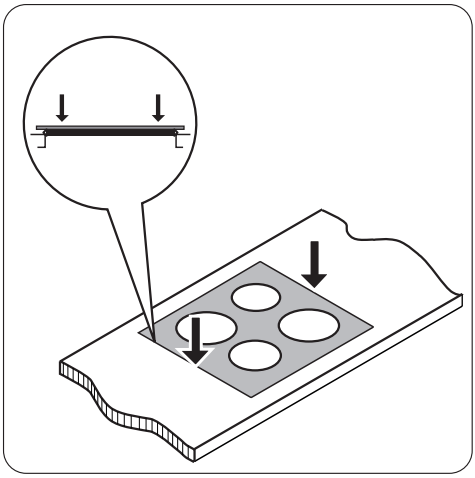
⚠ **Warning!** Risk of injury from electrical current. Carefully obey the instructions for electrical connections.

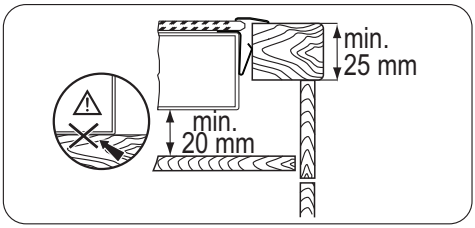
- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Install correctly to give anti-shock protection.
- Loose and incorrect plug and socket connections can make the terminal become too hot.
- A qualified electrician must install the clamping connections correctly.
- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains cable of type H05BB-F Tmax 90°C (or higher) for a single-phase or two-phase connection.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak your local Service Force Centre.

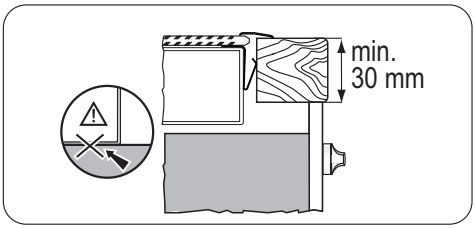
The appliance must have the electrical installation which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm. You must have correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.


min. 500 mm
min.
50 mm
min.
50 mm


600 mm
490+1 mm
560+1 mm
R5

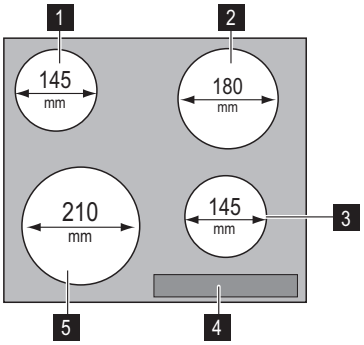



min.
25 mm
min.
20 mm


min.
30 mm

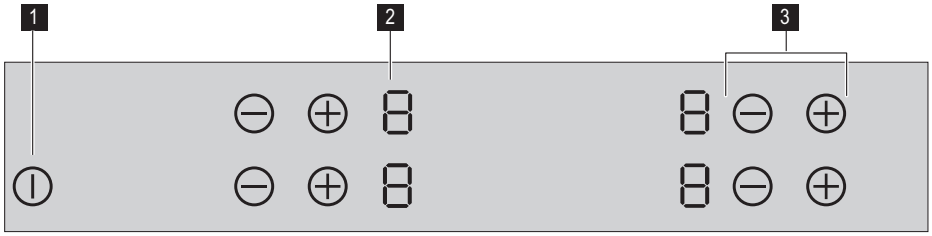
Description of the appliance

Cooking surface layout



1 Single cooking zone 1200 W
2 Single cooking zone 1800 W
3 Single cooking zone 1200 W
4 Control panel
5 Single cooking zone 2300 W

Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance.

	sensor field	function
1	⏻	starts and stops the hob
2	heat setting display	shows the heat setting or functions which are on
3	⊕ / ⊖	increases or decreases the heat settings

Heat setting displays

Display	Description
0	The cooking zone is off
1 - 9	The cooking zone operates
E	There is a malfunction
H	A cooking zone is still hot (residual heat)

Display	Description
L	Lock/Child safety device is on
-	The automatic switch off is active

Residual heat indicator

⚠ **Warning!** H Risk of burns from residual heat!

Operating the appliance

On and Off

Touch ⏻ for 1 second to start or stop the appliance.

Automatic Switch Off

The function stops the hob automatically if:

- all cooking zones are off 0 .
- you do not set the heat setting after you start the hob.
- you cover a sensor field with an object (a pan, a cloth, etc.) for longer than 10 seconds. Remove the object or clean the control panel.
- you do not stop a cooking zone or change the heat setting after some time. See the table. - comes on.

Automatic Switch Off times

Heat setting	1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Stops after	6 hours	5 hours	4 hours	1.5 hours

The heat setting

Touch ⊕ to increase the heat setting. Touch ⊖ to decrease the heat setting. The display shows the heat setting. Touch ⊕ and ⊖ at the same time to switch off the cooking zone.

The child safety device

This function prevents an accidental operation of the hob.

Starting the child safety device

- Start the hob with ⏻ . **Do not set the heat settings** .
- Touch ⊖ of the two front cooking zones at the same time for 4 seconds. The symbol L comes on. Switch off the appliance.

Switching off the child safety device

- Start the hob with ⏻ . **Do not set the heat settings** .
- Touch ⊖ of the two front cooking zones at the same time for 4 seconds. The symbol 0 comes on. Switch off the appliance.

Overriding the child safety device for one cooking session

- Start the hob with ⏻ . The symbol L comes on.
- Touch ⊖ of the two front cooking zones at the same time for 4 seconds. The symbol 0 comes on. **Set the heat setting in less than 10 seconds.** You can operate the hob. When you stop the hob with ⏻ , the child safety device operates again.

Helpful hints and tips

Cookware

ℹ
- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause discoloration on glass ceramic surface.

Energy saving

- If possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Stop the cooking zones before the end of the cooking time to use residual heat.

- The bottom of pans and cooking zones must have the same dimension.

Examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
1	Keep cooked foods warm	as required	Cover
1-2	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5-25 min	Mix occasionally
1-2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10-40 min	Cook with a lid on
2-3	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals	25-50 min	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through
3-4	Steam vegetables, fish, meat	20-45 min	Add a few tablespoons of liquid
4-5	Steam potatoes	20-60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes
4-5	Cook larger quantities of food, stews and soups	60-150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients
6-7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as required	Turn halfway through
7-8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5-15 min	Turn halfway through
9	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep fry chips		

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

Care and cleaning

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.

⚠ **Warning!** Sharp objects and abrasive cleaning agents will damage the appliance.

For your safety, do **not** clean the appliance with steam blasters or high-pressure cleaners.

ⓘ Scratches or dark stains on the glass ceramic have no effect on how the appliance operates.

Removing the dirt:

1. – **Remove immediately:** melting plastic, plastic foil, and food containing sugar. Use a special glass ceramic scraper. Put the scraper on the glass ceramic surface at an acute angle and slide the blade on the surface.
   – **Stop the appliance and let it cool down** before you clean: limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaner for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a damp cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

What to do if...

Problem	Possible cause and remedy
You cannot start the appliance or operate it.	• You touched 2 or more sensor fields at the same time. Only touch one sensor field. • There is water or fat stains on the control panel. Clean the control panel • The child safety device operates [L] . Stop the function. See the section “Child safety device”. • Start the appliance again and set the heat setting within 10 seconds.
The residual heat indicator does not come on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time. If the cooking zone must be hot, speak to the after sales service.
The appliance stops.	You covered ⏻ . Uncover the sensor field.
[-] comes on.	• The automatic switch-off operates. Stop the appliance and start it again. Overheating protection for the cooking zone operates. Stop the cooking zone and start it again.
[E] and a number come on.	There is an error in the appliance. Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect again. If [E] comes on again, speak to the After Sales Service.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the Customer Care Department. Give the data from the rating plate, three-digit-letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the cooking surface) and an error message that comes on.

If you operated the appliance incorrectly, the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, even during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

Environment concerns

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material

The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<,>PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

Sommaire

Consignes de sécurité _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 17
Installation _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 18
Description de l'appareil _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 20
Utilisation de l'appareil _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 21
Conseils utiles _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 22
Entretien et nettoyage _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 23
En cas d'anomalie de fonctionnement... _ _ _ _ _ _ 23
En matière de protection de l'environnement _ _ _ 24

Sous réserve de modifications

⚠ Consignes de sécurité

ⓘ Pour votre sécurité et le bon fonctionnement de l'appareil, lisez attentivement ce manuel avant l'installation et l'utilisation. Conservez ces instructions à proximité de l'appareil. Les utilisateurs doivent connaître parfaitement le fonctionnement et les fonctions de sécurité de l'appareil.

Avertissements importants

⚠ **Avertissement** Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.

Sécurité des enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Ne laissez pas les emballages à portée de main des enfants. Ils pourraient s'asphyxier !
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement.

⚠ **Avertissement** La sécurité enfants empêche l'utilisation accidentelle ou involontaire de l'appareil.

Utilisation

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil (sauf la plaque signalétique) avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez les zones de cuisson à l'arrêt après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez aucun objet contenant du métal, comme les couverts et couvercles de récipients sur la table de cuisson. Ils risqueraient de s'échauffer.

⚠ **Avertissement Danger d'incendie !** Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

Utilisation

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.

Comment éviter d'endommager l'appareil

- Des objets ou des récipients de cuisson peuvent, en tombant, endommager la surface vitrocéramique.
- N'utilisez pas de récipients en fonte, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la table de cuisson.
- Ne faites pas "brûler" les récipients et ne laissez pas le contenu s'évaporer en totalité. Cela peut entraîner des dégats permanents des récipients et de la table de cuisson.
- Ne placez pas de plats de cuisson vides sur les zones de cuisson et ne mettez pas ces dernières en fonctionnement sans récipient.
- Ne recouvrez aucune partie de l'appareil à l'aide de feuilles d'aluminium.

Avertissement Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution et faites appel à votre service après-vente.

Installation

Avant d'installer l'appareil , notez les données qui figurent sur la plaque signalétique :

- Désignation du modèle (Modèle)...
- Référence produit (PNC) ....
- Numéro de série (S. N.) .....

La plaque signalétique est apposée au-dessous de la table de cuisson.

Modell ZVT 64X		Prod.Nr. 949 593 018 01	
Typ 58HAD54AO	220-240 V 50-60-Hz		
Made in Germany	Ser.Nr.	6,5 kW	
ZANUSSI			

Avertissement importants

Avertissement Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation ainsi que les recommandations et les avertissements qu'elle contient avant de procéder à l'installation et à la première utilisation de l'appareil.
Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si nécessaire, contactez le magasin vendeur.
Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un technicien qualifié. En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du Service Après-vente des pièces de rechange certifiées constructeur.
Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et des plans de travail homologués et adaptés.
Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
L'installation doit être conforme à la législation, la réglementation, les lignes directrices et les normes en vigueur dans le pays de résidence (consignes de sécurité électro-techniques et réglementation, recylage conforme et réglementaire, etc.).
Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !
La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un plancher de protection directement sous l'appareil.

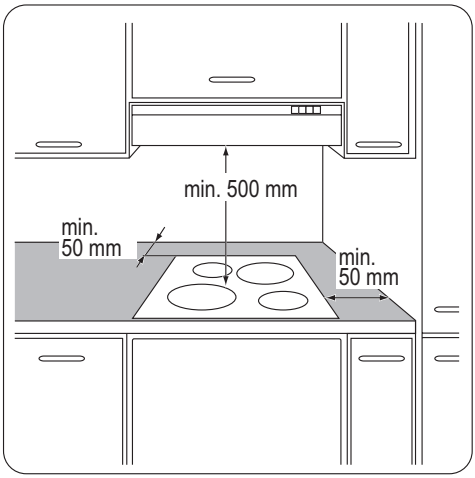
Protégez l'appareil de l'humidité en plaçant un joint d'étanchéité dans les rainures du plan de travail.
Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.
Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four.
N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre ! Les récipients chauds sur la table de cuisson risquent de tomber lors de l'ouverture de la porte ou de la fenêtre.

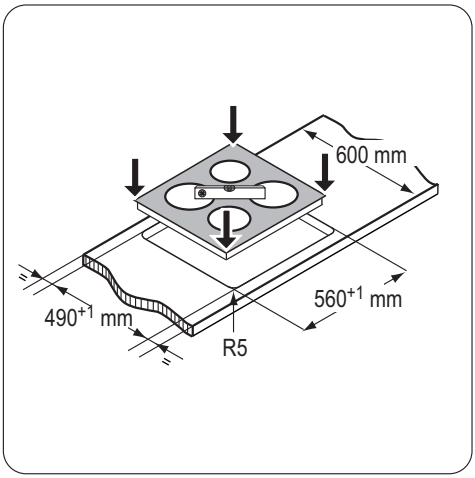
Avertissement Le courant électrique peut provoquer des blessures. Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.

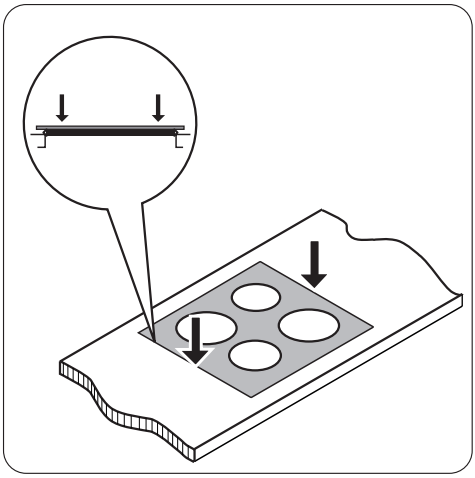
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement installé de manière à éviter tout contact.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Le câble ne doit pas être tendu.
- En cas de raccordement monophasé ou biphasé, utilisez impérativement le câble d'alimentation approprié de type H05BB-F Tmax 90°C (ou plus).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90°C ; ou plus). Veuillez vous adresser au Service Après-vente.

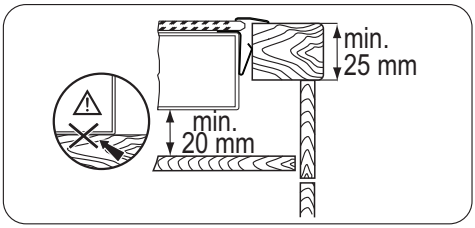
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs de mise à la terre et des contacteurs.

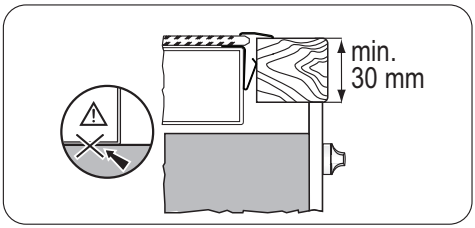
Montage


min. 500 mm
min.
50 mm
min.
50 mm

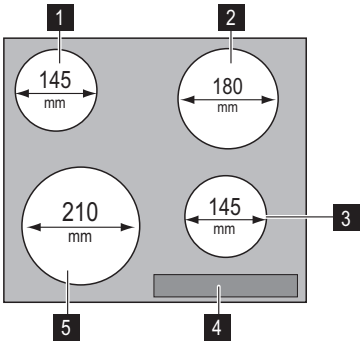

600 mm
490+1 mm
560+1 mm
R5




min.
25 mm
min.
20 mm

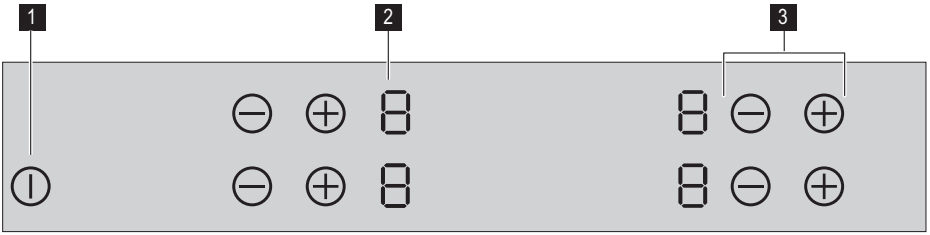

min.
30 mm

Description de la table de cuisson



1 Zone de cuisson 1200 W
2 Zone de cuisson 1800 W
3 Zone de cuisson 1200 W
4 Bandeau de commande
5 Zone de cuisson 2300 W

Description du bandeau de commande



Les touches sensitives permettent de commander l'appareil.

	Touche sensitive	Fonction
1	⏻	Mise en fonctionnement et à l'arrêt de la table de cuisson
2	Affichage du niveau de cuisson	Indication du niveau de cuisson ou des fonctions activées
3	⊕ / ⊖	Augmentation ou diminution des niveaux de cuisson

Affichage des niveaux de cuisson

Affichage	Description
0	La zone de cuisson est à l'arrêt
1 - 9	La zone de cuisson est en fonctionnement
E	Anomalie de fonctionnement
H	La zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle)

Affichage	Description
L	La Sécurité enfants est activée
-	L'arrêt de sécurité est activé

Voyant de chaleur résiduelle

⚠ **Avertissement** H La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

Utilisation de l'appareil

Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde pour mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'arrêt.

Dispositif d'arrêt de sécurité

La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt si :

- toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt 0 .
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après la mise en fonctionnement de la table de cuisson.
- vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur une touche sensitive pendant plus de 10 secondes. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- vous n'avez pas mis à l'arrêt la zone de cuisson ou n'avez pas modifié le niveau de cuisson après un certain temps. Voir tableau. - s'allume.

Durée du dispositif d'arrêt de sécurité

Niveau de cuisson	1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Se met à l'arrêt après	6 heures	5 heures	4 heures	1 heure et demie

Niveau de cuisson

Appuyez sur ⊕ pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur ⊖ pour diminuer le niveau de cuisson. L'affichage indique le niveau de cuisson. Appuyez sur ⊕ et sur ⊖ simultanément pour le désactiver.

La sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement en appuyant sur ⏻ . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson** .
- Appuyez simultanément pendant 4 secondes sur ⊖ des deux zones de cuisson avant. Le symbole L s'allume. Mettez l'appareil à l'arrêt.

Désactivation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement en appuyant sur ⏻ . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson** .
- Appuyez simultanément pendant 4 secondes sur ⊖ des deux zones de cuisson avant. Le symbole 0 s'allume. Mettez l'appareil à l'arrêt.

Désactivation temporaire de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement en appuyant sur ⏻ . Le symbole L s'allume.
- Appuyez simultanément pendant 4 secondes sur ⊖ des deux zones de cuisson avant. Le symbole 0 s'allume. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous mettez la table de cuisson à l'arrêt en appuyant sur ⏻ , la Sécurité enfants est de nouveau activée.

Plats de cuisson

- Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les zones de cuisson vitrocéramiques.

Économie d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Sur la table de cuisson, utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre correspond au diamètre de la zone de cuisson utilisée.

Exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	adapté à :	Durée	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud	Selon besoin	Couvrir
1-2	de la sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson
2-3	riz et plats à base de riz. Cuisson de petites quantités de pomme de terre ou de légumes à la vapeur. Réchauffage des plats cuisinés	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson
3-4	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande	20-45 min	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide
4-5	Faire bouillir des pommes de terre	20-60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
4-5	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients
6-7	Cuisson à feu doux : des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissolettes, des saucisses, du foie, des œufs, des crêpes, des beignets	Selon besoin	Retourner à mi-cuisson
7-8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulash, bœuf en daube), cuisson des frites		

Conseils relatifs à l'acrylamide

Important Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

⚠ **Avertissement** Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil.
Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer la table de cuisson avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.

ⓘ Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Enlever les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement :** sucre, matières plastiques, feuilles en aluminium, aliments carbonisés. Utilisez un racloir spécial. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrocéramique et glissez la lame du racloir pour enlever les salissures.
   – **Laissez complètement refroidir la table de cuisson** avant de procéder au nettoyage : des cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse. Utilisez un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.
3. Et enfin, **terminez de nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon doux propre et sec.**

En cas d'anomalie de fonctionnement...

Anomalie	Cause possible et solution
Vous n'arrivez pas à mettre l'appareil en fonctionnement.	• Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensitives en même temps. N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois. • Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande • La Sécurité enfants est activée [L]. Désactivez la fonction. Voir le chapitre "Sécurité enfants". • Remettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.
Le voyant indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'a été activée que pendant un court laps de temps et, par conséquent, n'a pas eu le temps de chauffer. Si la zone de cuisson est censée être chaude, contactez le Service Après-vente.
L'appareil se met à l'arrêt.	Vous avez recouvert la touche ⏻. Enlevez ce qui recouvre la touche sensitive.
[-] s'allume.	• Le dispositif d'arrêt de sécurité est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt, puis remettez-le en fonctionnement. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. Mettez la zone de cuisson à l'arrêt, puis remettez-la en fonctionnement.

Anomalie	Cause possible et solution
Affichage de E et d'un chiffre.	Erreur du système électronique. Débranchez électriquement l'appareil pendant quelques minutes. Débranchez le fusible de l'installation électrique de l'habitation. Rebranchez. Si E s'allume de nouveau, contactez le Service Après-vente.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre magasin vendeur ou au Service Après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.

En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du Service Après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au Service Après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

En matière de protection de l'environnement

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage

Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<,>PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

Inhalt

Sicherheitshinweise _____ 25
Installation _____ 26
Gerätebeschreibung _____ 28
Bedienung des Geräts _____ 29
Hilfreiche Hinweise und Tipps _____ 30
Reinigung und Pflege _____ 31
Was tun, wenn... _____ 31
Umwelttipps _____ 32

Änderungen vorbehalten

⚠ Sicherheitshinweise

ⓘ Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschließen und benutzen, um Gefahren zu vermeiden und einen korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen. Wenn Sie das Gerät verkaufen, geben Sie dem Käufer die Bedienungsanleitung mit. Jeder, der dieses Gerät benutzt, sollte mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen vertraut sein.

Allgemeine Sicherheit

⚠ **Warnung!** Erwachsene mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Wissen und Erfahrung sowie Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

Sicherheit für Kinder

- Nur Erwachsene dürfen dieses Gerät bedienen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, so dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungsgefahr.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.

⚠ **Warnung!** Aktivieren Sie die Kindersicherung, damit kleine Kinder oder Haustiere das Gerät nicht versehentlich einschalten können.

Sicherheit während des Betriebs

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verbrennungsgefahr! Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.

⚠ **Warnung! Feuergefahr!** Überhitztes Öl oder Fett kann sich sehr schnell entzünden.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt!
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Stellen Sie entflammbare Flüssigkeiten, entflammbares Material oder Gegenstände, die schmelzen können (aus Kunststoff oder Alufolie), nicht in der Nähe des Geräts oder auf dem Gerät ab.
- Gehen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts an eine Anschlussdose sorgsam vor. Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen weder das Gerät noch heißes Kochgeschirr berühren können. Achten Sie darauf, dass elektrische Leitungen nicht lose hängen oder sich verheddern.

Vermeiden von Schäden am Gerät

- Wenn Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf das Glaskeramikkochfeld fallen lassen, kann dieses beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigtem Boden kann die Glaskeramik beim Verschieben verkratzen.
- Lassen Sie Flüssigkeit im Kochgeschirr nicht vollständig verkochen. Andernfalls kann das Kochgeschirr oder die Glaskeramik beschädigt werden.
- Verwenden Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Decken Sie das Gerät weder ganz noch teilweise mit Alufolie ab.

⚠ **Warnung! Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds schalten Sie die Sicherung aus, um das Gerät spannungslos zu machen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.**

Installation

ⓘ **Notieren Sie vor der Montage** folgende Daten vom Typenschild:

- Modell...
- Produktnummer (Prod. Nr.) ....
- Seriennummer (Ser. Nr.) .....

Das Typenschild befindet sich unten am Gehäuse des Geräts.

Modell ZVT 64X		Prod.Nr. 949 593 018 01	
Typ 58HAD54AO	220-240 V 50-60-Hz		
Made in Germany	Ser.Nr.	6,5 kW	
ZANUSSI			

Sicherheitshinweise

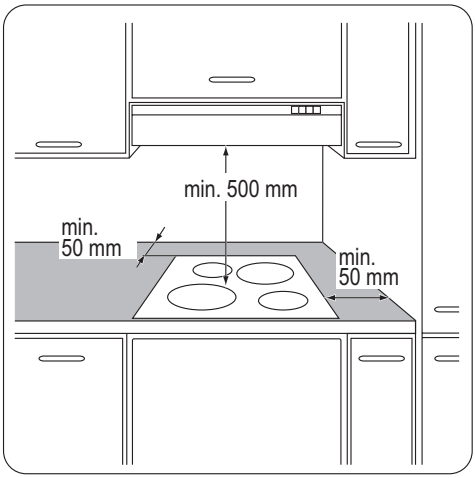
⚠ **Warnung!** Bitte Folgendes unbedingt lesen!
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Anbieter.
Das Gerät darf nur von einem Servicetechniker einer autorisierten Kundendienststelle installiert, angeschlossen oder repariert werden. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
Verwenden Sie Einbaugeräte erst nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten.
Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
Halten Sie unbedingt alle Gesetze, Verordnungen, Vorschriften und Normen (Sicherheitsvorschriften, Vorschriften zum Recycling, Vorschriften zur elektrischen Sicherheit usw.) des Landes ein, in dem Sie das Gerät verwenden!
Halten Sie die Mindestabstände zu anderen Geräten ein!
Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Bodenschutz direkt unter dem Gerät installiert werden!
Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!
Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich!
Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, z. B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen, geschützt ist!
Das Gerät darf nicht direkt neben Türen oder unter Fenstern installiert werden! Andernfalls kann heißes Kochgeschirr durch das Öffnen von Türen oder Fenstern vom Kochfeld gestoßen werden.

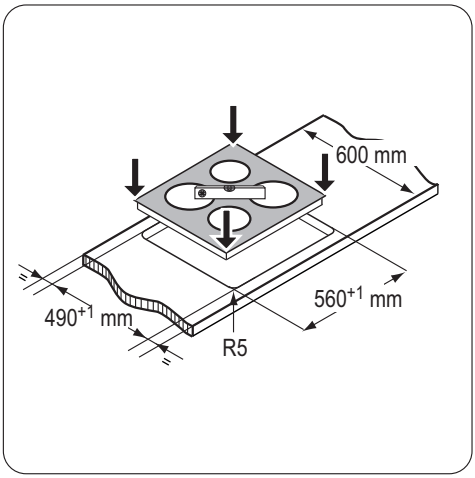
⚠ **Warnung!** Es besteht Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom. Beachten Sie genau sämtliche Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

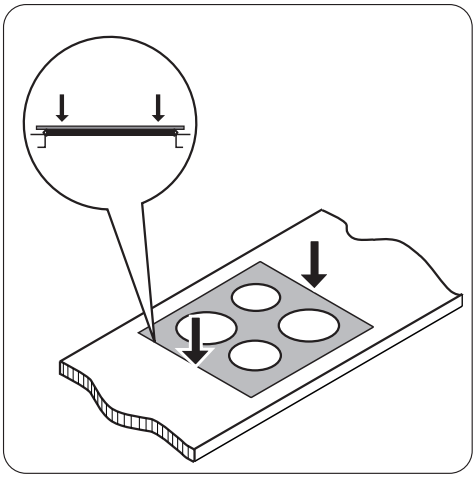
- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Der Berührungsschutz muss durch fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen von einem qualifizierten Elektriker fachgerecht ausgeführt werden.
- Am Kabel ist eine Zugentlastung erforderlich.
- Bei einem ein- oder zweiphasigen Anschluss muss eine Netzanschlussleitung des Typs H05BB-F Tmax 90°C (oder höher) verwendet werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung beschädigt ist, muss sie durch eine Spezialanschlussleitung (Typ H05BB-F Tmax 90°C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich in einem solchen Fall an Ihren Kundendienst.

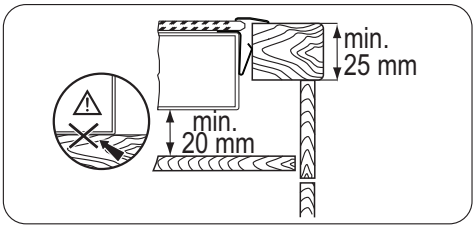
Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle abzuklemmen.
Geeignete Isolierungen sind erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Erdschlüsse, Kontakte.

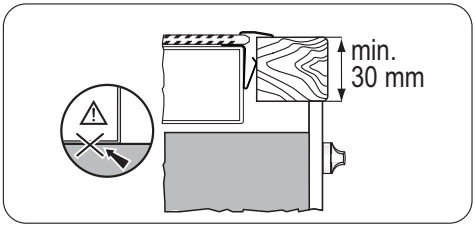
Montage


min. 500 mm
min.
50 mm
min.
50 mm

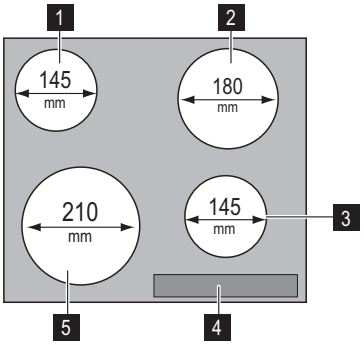

600 mm
490+1 mm
560+1 mm
R5




min.
25 mm
min.
20 mm

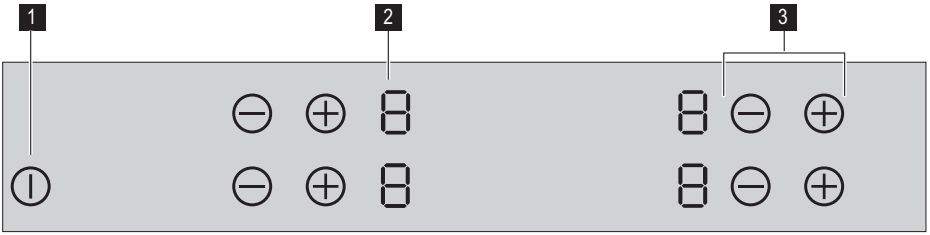

min.
30 mm

Ausstattung des Kochfelds



1 Einkreis-Kochzone 1.200 W
2 Einkreis-Kochzone 1.800 W
3 Einkreis-Kochzone 1.200 W
4 Bedienfeld
5 Einkreis-Kochzone 2.300 W

Ausstattung des Bedienfelds



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

	Sensorfeld	Funktion
1	⏻	Ein- und Ausschalten des Kochfelds
2	Anzeige der Kochstufe	Anzeige der Kochstufe oder einer aktivierten Funktion
3	⊕ / ⊖	Erhöhen oder Verringern der Kochstufe

Anzeigen der Kochstufe

Anzeige	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet
1 - 9	Die Kochzone ist eingeschaltet
E	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten
H	Die Kochzone ist noch heiß (Restwärme)

Anzeige	Beschreibung
L	Die Sperre/Kindersicherung ist aktiviert
-	Die Abschaltautomatik ist aktiv

Restwärmeanzeige

⚠ **Warnung!** H Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

Bedienung des Geräts

Ein- und Ausschalten

Berühren Sie 1 Sekunde lang ⏻, um das Gerät ein- oder auszuschalten.

Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet 0 .
- Sie stellen nach dem Einschalten des Kochfelds keine Kochstufe ein.
- Sie bedecken ein Sensorfeld länger als 10 Sekunden mit einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.). Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Eine Kochzone wurde nach einer gewissen Zeit nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Siehe Tabelle. - leuchtet auf.

Automatische Abschaltzeiten

Kochstufe	1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Abschaltung nach	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	1,5 Stunden

Die Kochstufe

Berühren Sie ⊕, um die Kochstufe zu erhöhen. Berühren Sie ⊖, um die Kochstufe zu verringern. Die Anzeige gibt die eingestellte Kochstufe an. Berühren Sie ⊕ und ⊖ gleichzeitig, um das Kochfeld abzuschalten.

Die Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird ein versehentliches Bedienen des Kochfelds verhindert.

Aktivieren der Kindersicherung

- Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie das Symbol ⏻ berühren. **Stellen Sie keine Kochstufe ein** .
- Berühren Sie das Symbol ⊖ der beiden vorderen Kochzonen 4 Sekunden lang gleichzeitig. Das Symbol L wird angezeigt. Schalten Sie das Gerät aus.

Deaktivieren der Kindersicherung

- Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie das Symbol ⏻ berühren. **Stellen Sie keine Kochstufe ein** .
- Berühren Sie das Symbol ⊖ der beiden vorderen Kochzonen 4 Sekunden lang gleichzeitig. Das Symbol 0 wird angezeigt. Schalten Sie das Gerät aus.

Überwinden der Kindersicherung für einen Kochvorgang

- Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie das Symbol ⏻ berühren. Das Symbol L wird angezeigt.
- Berühren Sie das Symbol ⊖ der beiden vorderen Kochzonen 4 Sekunden lang gleichzeitig. Das Symbol 0 wird angezeigt. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von höchstens 10 Sekunden ein.** Nun können Sie das Kochfeld bedienen. Nachdem das Kochfeld mit ⏻ ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

Kochgeschirr

- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Kochgeschirr aus Stahlemail oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen

Energie sparendes Kochen

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Stellen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone und schalten Sie diese erst dann ein.
- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Zweck:	Dauer	Tipps
1	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-2	Sauce Hollandaise; Zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Gelegentlich umrühren
1-2	Stocken: Luftiges Omelett, Rühreier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben
4-5	Dampfgaren von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelettes, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
7-8	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden
9	Große Mengen Wasser zum Kochen bringen, Kochen von Nudeln, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Hinweis zu Acrylamid

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

⚠ **Warnung!** Scharfe Gegenstände und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät.
Reinigen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger.

ⓘ Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

Entfernen von Verunreinigungen:

1. – **Entfernen Sie Folgendes sofort:** Schmelzende Kunststoffgegenstände, Plastikfolie, zuckerhaltige Speisen. Verwenden Sie dazu einen speziellen Reinigungsschaber für Glaskeramik. Setzen Sie den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche an und entfernen Sie Verunreinigungen durch Schaben über die Oberfläche.
   – **Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen** , bevor Sie Folgendes entfernen: Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer, metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie dazu einen speziellen Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger.
2. Feuchten Sie ein Tuch mit etwas Reinigungsmittel an und wischen Sie damit nach.
3. Trocknen Sie das Gerät am Ende **mit einem sauberen Tuch ab.**

Was tun, wenn...

Störung	Mögliche Ursachen und Abhilfe
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder bedienen.	• Sie haben mindestens 2 Sensorfelder gleichzeitig berührt. Berühren Sie immer nur ein Sensorfeld. • Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser oder Fettflecken. Reinigen Sie das Bedienfeld • Die Kindersicherung ist aktiviert [L] . Halten Sie die Funktion an. Siehe dazu den Abschnitt "Die Kindersicherung". • Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie nach 10 Sekunden die gewünschte Kochstufe ein.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht auf.	Die Kochzone ist noch nicht heiß, da sie erst ganz kurz eingeschaltet war. Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundenbetreuer.
Das Gerät schaltet sich aus.	Sie haben das Sensorfeld ⏻ zugedeckt. Decken Sie das Sensorfeld wieder auf.
[-] leuchtet auf.	• Die Abschaltautomatik wurde ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Der Überhitzungsschutz der Kochzone arbeitet. Schalten Sie die Kochzone aus und wieder ein.
[E] und eine Zahl leuchten auf.	Es ist ein Fehler aufgetreten. Trennen Sie das Gerät eine Weile vom Stromnetz. Schalten Sie dazu die Sicherung im Sicherungskasten aus. Schalten Sie die Sicherung dann wieder ein. Wenn [E] erneut aufleuchtet, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelli-

gen Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke des Kochfelds) und die angezeigte Fehlermeldung an. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

Umwelttipps

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<,>PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

Índice de materias

Información sobre seguridad _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 33
Instalación _ 34
Descripción del aparato _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 36
Uso del aparato _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 37
Consejos útiles _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 38
Mantenimiento y limpieza _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 39
Qué puede hacer si... _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 39
Aspectos medioambientales _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ 40

Salvo modificaciones

⚠ Información sobre seguridad

ⓘ Por su seguridad y para garantizar el funcionamiento correcto del aparato, antes de instalarlo y utilizarlo por primera vez lea atentamente este manual. Conserve siempre estas instrucciones con el aparato, aunque lo cambie de lugar o lo venda. Los usuarios deben conocer a la perfección el funcionamiento y las características de seguridad del aparato.

Seguridad general

⚠ **Advertencia** Las personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con experiencia y conocimiento insuficientes, no deben usar el aparato. Sólo podrán usarlo bajo la supervisión o instrucción de la persona responsable de su seguridad.

Seguridad para los niños

- Este aparato sólo lo pueden usar adultos. Es necesario supervisar a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el embalaje alejado de los niños. Existe riesgo de asfixia.
- Mantenga los niños alejados del aparato cuando esté encendido.

⚠ **Advertencia** Inicie el bloqueo contra la manipulación por niños para evitar que niños pequeños y animales activen accidentalmente el aparato.

Seguridad durante el funcionamiento

- Retire todo el embalaje, las etiquetas adhesivas y las láminas del aparato antes de usarlo por primera vez.
- Ajuste las zonas de cocción en "off" después de cada uso.
- ¡Peligro de quemaduras! No coloque cubiertos o tapaderas de cacerolas en la encimera, ya que se pueden calentar.

⚠ **Advertencia ¡Peligro de incendio!** Las grasas y los aceites sobrecalentados se encienden con facilidad.

Funcionamiento correcto

- Controle siempre el aparato durante el funcionamiento.
- Use sólo el aparato para tareas de cocción domésticas.
- No use el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- No ponga ni mantenga líquidos y materiales muy inflamables, ni objetos que puedan fundirse (de plástico o aluminio) encima o cerca del aparato.
- Tenga cuidado al conectar el aparato a cajas de enchufe cercanas. No deje que las conexiones eléctricas toquen el aparato o recipientes calientes. No deje que las conexiones eléctricas se enreden.

Prevención de daños en el aparato

- Si los objetos o recipientes caen sobre la vitrocerámica, se puede dañar la superficie.
- Los recipientes de hierro fundido, aluminio fundido o con las bases dañadas pueden arañar la vitrocerámica si los mueve por la superficie.
- No deje cocer los recipientes hasta que se evapore todo el agua para evitar daños en los recipientes y la vitrocerámica.
- No utilice las zonas de cocción si no coloca ningún recipiente o si éstos están vacíos.
- No cubra ninguna parte del aparato con papel de aluminio.

⚠ **Advertencia Si la superficie llegara a agrietarse, desenchufe el aparato de la corriente para evitar posibles descargas eléctricas.**

Antes de la instalación , apunte estos datos de la placa de características:

- Denominación del modelo (Modelo).....
- Número del producto (Nº prod.) ....
- Número de serie (nº ser.) .....

Encontrará la placa de características del aparato en la parte inferior de la envolvente.

Modell ZVT 64X		Prod.Nr. 949 593 018 01	
Typ 58HAD54AO	220-240 V 50-60-Hz		
Made in Germany	Ser.Nr.	6,5 kW	
ZANUSSI			

Instrucciones de seguridad

Advertencia ¡Debe leerlas!

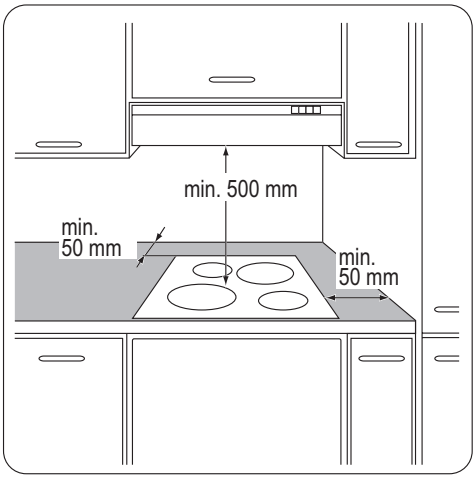
Compruebe que el aparato no haya sufrido daños durante el transporte. No conecte el aparato si está dañado. Si es necesario, hable con el proveedor.
Sólo un técnico de servicio autorizado puede instalar, conectar o reparar este aparato. Use sólo repuestos originales.
Use sólo los aparatos empotrables después de montar el aparato en unidades empotrables adecuadas y superficies de trabajo que cumplan las normas.
No cambie las especificaciones ni modifique este producto. Podría sufrir lesiones personales o dañar el aparato.
Siga estrictamente las leyes, ordenanzas, directivas y normas en vigor en el país en que use el aparato (regulaciones de seguridad, regulaciones de reciclaje, normas de seguridad electrotécnicas, etc.).
Mantenga las distancias mínimas a otros aparatos y unidades.
Instale protecciones contra el contacto; por ejemplo, instale los cajones únicamente con una base protectora justo debajo del aparato.
Proteja las superficies cortadas de la encimera contra la humedad con un sellante adecuado.
Selle el aparato en la encimera con un sellante adecuado sin dejar espacio.
Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad, como los que genera, por ejemplo, un lavavajillas o un horno.
No instale el aparato junto a una puerta o debajo de una ventana. De lo contrario, la apertura brusca de puertas y ventanas puede desplazar recipientes calientes de la zona de cocción.

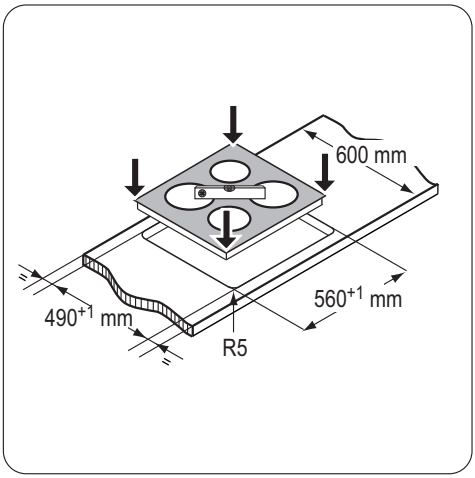
Advertencia Peligro de daños por la corriente eléctrica. Siga atentamente las instrucciones para las conexiones eléctricas.

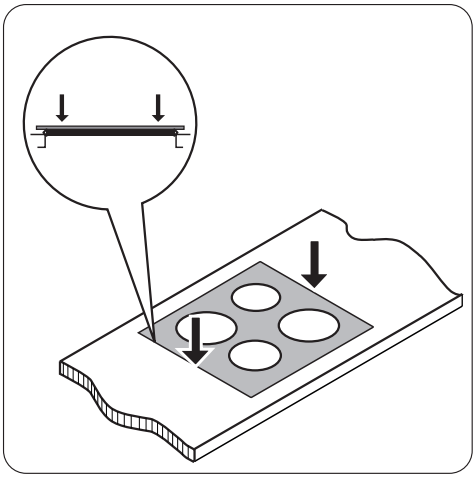
- La clema de conexión a la red está bajo tensión.
- Desconecte la clema de conexión de la red eléctrica.
- Asegure la protección contra el contacto mediante una instalación correcta.
- Unas conexiones de enchufe flojas e inadecuadas pueden sobrecalentar la clema.
- Un electricista homologado debe instalar correctamente las conexiones de los bornes.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- En el caso de que se produzca una conexión de una fase o de dos fases, use el cable de alimentación que corresponda del tipo H05BB-F Tmáx 90 °C (o superior).
- Sustituya el cable de alimentación dañado por un cable especial (tipo H05BB-F Tmáx 90°C; o superior). Hable con su centro de servicio postventa local.

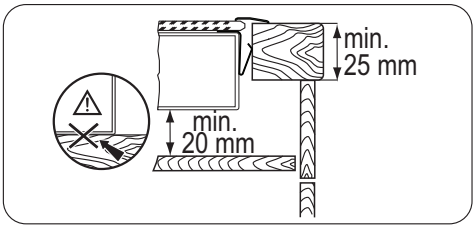
El aparato debe tener una instalación eléctrica que le deje desconectar el aparato de la red en todos los polos con una anchura de apertura de contacto de como mínimo 3 mm.
Usted debe tener dispositivos de aislamiento adecuados: dispositivos de desconexión automática, fusibles (fusibles tipo tornillo retirados del soporte), disyuntores de fugas y contactores.

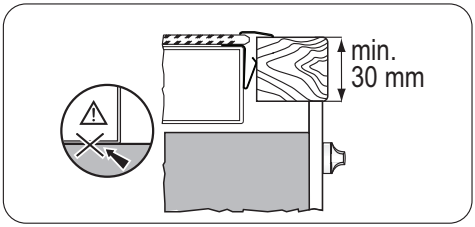
Montaje


min. 500 mm
min.
50 mm
min.
50 mm

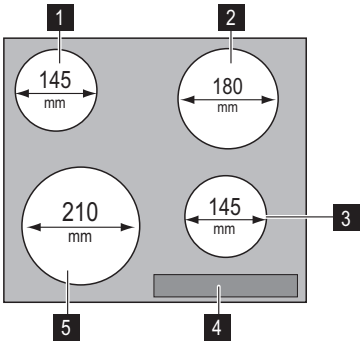

600 mm
490+1 mm
560+1 mm
R5




min.
25 mm
min.
20 mm

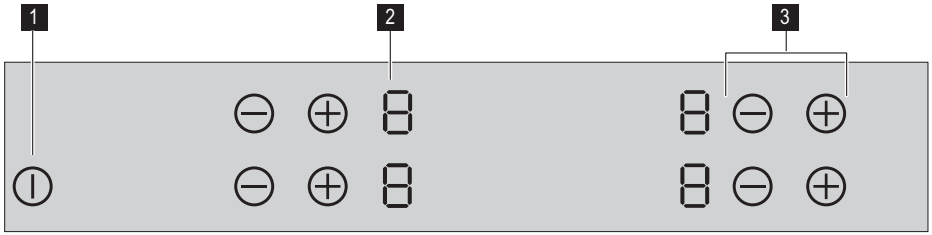

min.
30 mm

Disposición de la encimera



1 Zona de cocción sencilla a 1.200 W
2 Zona de cocción sencilla a 1.800 W
3 Zona de cocción sencilla a 1.200 W
4 Panel de mandos
5 Zona de cocción sencilla a 2.300 W

Disposición del panel de mandos



Utilice los sensores para hacer funcionar el aparato.

	Sensor	Función
1	⏻	Conecta y desconecta la placa
2	Indicador del nivel de temperatura	muestra el ajuste de calor o las funciones que están activadas
3	⊕ / ⊖	aumenta o disminuye el ajuste de calor

Indicadores del nivel de cocción

Visor digital	Descripción
0	La zona de cocción está apagada
1 - 9	La zona de cocción está en funcionamiento
E	Hay un fallo de funcionamiento

Visor digital	Descripción
H	La zona de cocción sigue estando caliente (calor residual)
L	El bloqueo contra la manipulación por niños está encendido
-	El dispositivo de desconexión automática está activo

Indicador de calor residual

⚠ **Advertencia** H ¡Peligro de quemaduras por el calor residual!

Uso del aparato

Encendido y apagado

Toque ⏻ durante 1 segundo para conectar y desconectar el aparato.

Desconexión automática

Esta función desconecta la encimera automáticamente si:

- todas las zonas de cocción están apagadas 0 .
- usted no ajusta el nivel de cocción después de conectar la encimera.
- el sensor ha estado cubierto por un objeto (recipiente, paño, etc.) durante más de 10 segundos. Retire el objeto o limpie el panel de mandos.
- usted no detiene una zona de cocción ni cambia el nivel de cocción al cabo de un tiempo. Consulte la tabla. - se enciende.

Tiempos de desconexión automática

Nivel de calor	1 - 2	3 - 4	5	6 - 9
Se desconecta después de	6 horas	5 horas	4 horas	1,5 horas

El nivel de cocción

Toque ⊕ para aumentar el nivel de cocción. Toque ⊖ para reducir el nivel de cocción. El indicador muestra el nivel de cocción. Toque simultáneamente ⊕ y ⊖ para desconectar.

Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el funcionamiento accidental de la encimera.

Inicio del bloqueo contra la manipulación por niños

- Conecte la encimera con ⏻ . **No ajuste los niveles de cocción** .
- Toque simultáneamente ⊖ de las dos zonas de cocción delanteras durante 4 segundos. El símbolo L se enciende. Desconecte el aparato.

Desconexión del seguro contra la manipulación por niños

- Inicie la encimera con ⏻ . **No ajuste los niveles de cocción** .
- Toque simultáneamente ⊖ de las dos zonas de cocción delanteras durante 4 segundos. El símbolo 0 se enciende. Desconecte el aparato.

Supresión temporal del bloqueo contra la manipulación por niños para un proceso de cocción

- Inicie la encimera con ⏻ . El símbolo L se enciende.
- Toque simultáneamente ⊖ de las dos zonas de cocción delanteras durante 4 segundos. El símbolo 0 se enciende. **Ajuste el nivel de cocción en menos de 10 segundos.** Ahora puede usar la encimera. Cuando detenga la encimera con ⏻ , el bloqueo contra la manipulación por niños funcionará de nuevo.

Recipientes

- La base de los recipientes debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Los recipientes de acero esmaltado y con bases de aluminio o cobre pueden causar decoloraciones en la superficie de la vitrocerámica.

Ahorro de energía

- Si es posible, cocine siempre con los recipientes tapados.
- Coloque el recipiente antes de iniciar la zona de cocción.
- Desconecte las zonas de cocción antes de finalizar el tiempo de cocción para usar el calor residual.
- La base de las cacerolas y las zonas de cocción deben tener el mismo tamaño.

Ejemplos de aplicaciones de cocción

Los datos de la tabla siguiente son valores orientativos.

Nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos	según sea necesario	Tapar
1-2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina	5 - 25 min	Mezclar de vez en cuando
1-2	Cuajar: tortillas, huevos al plato	10 - 40 min	Cocinar con tapa
2-3	Arroces y platos a base de leche, calentar comidas preparadas	25 - 50 min	Añadir al menos el doble de agua que de arroz, remover los platos a base de leche durante la cocción
3-4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes	20 - 45 min	Añadir unas cucharadas de líquido
4-5	Patatas al vapor	20 - 60 min	Utilizar como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas
4-5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas	60 - 150 min	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes
6-7	Asado suave: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas	según sea necesario	Dar la vuelta a media cocción
7-8	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes	5 - 15 min	Dar la vuelta a media cocción
9	Hervir grandes cantidades de agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas		

Indicación sobre la acrilamida

Importante Según los últimos conocimientos científicos, si se tuestan alimentos (sobre todo los que contienen almidón), la acrilamida puede representar un peligro para la salud. Por tanto, recomendamos cocinar a bajas temperaturas y no tostar excesivamente los alimentos.

Mantenimiento y limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.
Use siempre recipientes con la base limpia.

⚠ **Advertencia** Los productos de limpieza corrosivos y abrasivos dañan al aparato.
Por razones de seguridad, **no** limpie el aparato con limpiadores de chorro de vapor o de alta presión.

ⓘ Los rasguños o las manchas oscuras de la vitrocerámica no afectan al funcionamiento del aparato.

Eliminar la suciedad:

1. – **Retire inmediatamente:** plástico derretido, películas de plástico y alimentos que contengan azúcar. Use un rascador especial para vitrocerámica. Ponga el rascador en la superficie de la vitrocerámica en ángulo agudo y deslice la cuchilla por la superficie.
   – **Detenga el aparato y deje que se enfríe** antes de limpiar: bordes de cal y agua, salpicaduras de grasa y decoloraciones metálicas brillantes. Use un limpiador especial de vitrocerámica o acero inoxidable.
2. Limpie el aparato con un paño húmedo y un poco de detergente.
3. Por ultimo, **seque el aparato con un paño limpio.**

Qué puede hacer si...

Problema	Causa y soluciones posibles
El aparato no se pone en marcha o no funciona.	• Se han tocado 2 o más sensores a la vez. Toque sólo un sensor. • Hay agua o manchas de grasa sobre el panel de mandos. Limpie el panel de mandos • El dispositivo de seguridad para niños está activado [L] . Detenga la función. Consulte la sección "Dispositivo de seguridad para niños". • Reinicie el aparato y ajuste el nivel de calor en 10 segundos.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona de cocción no está caliente porque ha funcionado poco tiempo. Si la zona de cocción debería estar caliente, llame al Centro de servicio técnico.
El aparato se detiene.	Se ha cubierto el sensor ⓘ . Descubra el sensor.
Se enciende el símbolo [-] .	• La desconexión automática está en marcha. Desconecte el aparato y vuelva a conectarlo. La protección contra sobrecalentamiento de la zona de cocción está activada. Desconecte la zona de cocción y vuelva a conectarla.
Se enciende el símbolo [E] seguido de un número.	Hay un fallo de funcionamiento. Desconecte el aparato de la toma de corriente durante un tiempo. Desconecte el interruptor del sistema eléctrico doméstico. Vuelva a conectarlo de nuevo. Si [E] se vuelve a encender, hable con el servicio postventa.

Si ha intentando las soluciones anteriores y no puede solucionar el problema, hable con su distribuidor , el departamento de atención al cliente o servicio técnico Dé los datos de la placa de características, el código de tres dígitos y letras de la vitrocerámica (está en la esquina de la encimera) y el mensaje de error que se enciende.

Si usted ha hecho funcionar el aparato incorrectamente, se facturará el trabajo de mantenimiento de un técnico del servicio postventa o distribuidor incluso durante el periodo de garantía. Las instrucciones sobre el servicio postventa y las condiciones de la garantía están en el folleto de garantía.

El símbolo que aparece en el aparato o en su embalaje, indica que este producto no se puede tratar como un residuo normal del hogar. Se deberá entregar, sin coste para el poseedor, bien al distribuidor, en el acto de la compra de un nuevo producto similar al que se deshecha, bien a un punto municipal de recolección selectiva de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se gestionara de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con el Ayuntamiento de su Municipio, ó con la tienda donde lo compró.

Material de embalaje

Los materiales de embalaje son ecológicos y totalmente reciclables. Los componentes de plástico se identifican con marcados: >PE<,>PS<, etc. Deseche los materiales de embalaje como residuos domésticos en el contenedor correspondiente de su municipio.

U kan toebehoren, verbruiksprodukten en onderdelen bestellen via onze webwinkel op:
www.zanussi.be

Vous pouvez commander des accessoires, consommables et pièces détachées via notre magasin online sur:
www.zanussi.be

Voor het on-line bestellen van accessoires, consumables en onderdelen gaat u naar de 'webwinkel' op:
www.zanussi.nl

Para comprar accesorios, consumibles y recambios en nuestra tienda online, por favor visite nuestro site:
www.zanussi.es

892932590-A-122009

CE